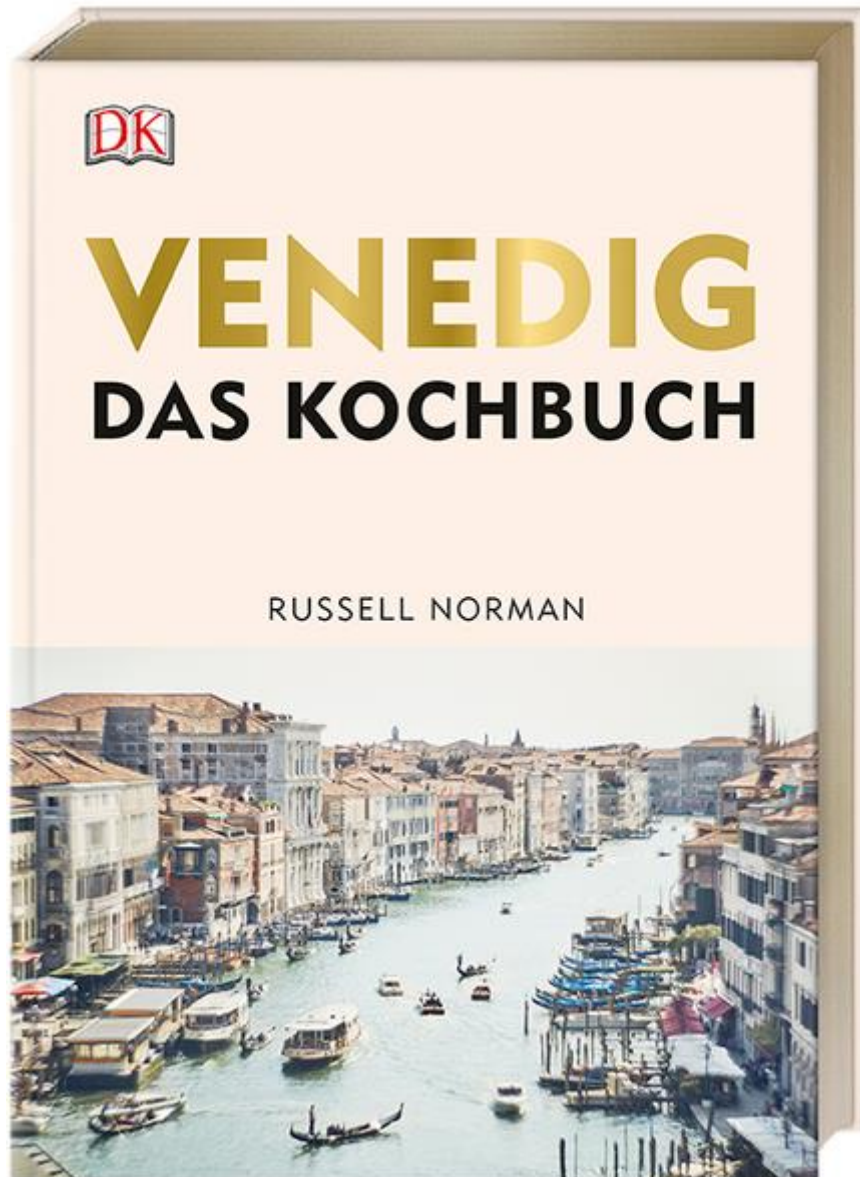




Presseinformation





Russel Norman VENEDIG – Das Kochbuch

320 Seiten, gebunden mit Goldschnitt und Lesebändchen
181 x 251 mm
ca. 140 Fotografien
ISBN 978-3-8310-3587-8
€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)

Erscheinungstermin: 27. Juli 2018

Sechs Restaurants besitzt Gastronom Russell Norman in London, alle von der venezianischen Küche inspiriert. Nun ist er in seine Lieblingsstadt zurückgekehrt, um die kulinarische Identität der Stadt zu noch tiefgreifender zu erkunden. Ein Jahr lang hat Russel Norman in einem kleinen Apartment in Venedig gelebt und die authentische Küche der „La Serenissima“ gesucht – und gefunden. Dabei haben ihn aber nicht die teuren Nobelrestaurants interessiert, sondern die Lieblingsgerichte seiner Nachbarn und die alten Rezeptbücher der Nonnas. Er hat vieles nachgekocht, an den Marktständen der Via Garibaldi mit den Händlern gesprochen und klassische venezianische Restaurants besucht. Auch den einzigen Weinberg Venedigs hat er erkundet. Seine Erkenntnisse und Rezepte gibt er nun in dieser Hommage an die wohl schönste Stadt der Welt weiter.

Das Buch ist nach **Jahreszeiten** unterteilt: so kann man im Frühling Pizza mit roten Zwiebeln oder Frittata mit Garnelen und Dill nachkochen. Im Sommer laden üppige Grillplatten und Salate zu einem Fest mit Freunden ein, bei denen die Gäste ihre Spinat-Ricotta- Malfatti gleich selbst stilecht im Weinglas formen können. Der Herbst wartet mit süßem Olivenkuchen und geräucherter Makrele auf gegrillter Polenta auf. Im Winter wird der Kälte der Stadt aus Stein und Marmor mit Pasta- und Bohnensuppe oder Wild- und Pilzrisotto getrotzt.

Diesen Gerichten versetzen einen wahrlich nach Venedig und holen ein kleines Stück Italien nach Hause. Und falls die Stadt wegen der vielen Touristen wirklich mal abgesperrt werden sollte, kann man ganz einfach ins Regal greifen.

Über den Autor: Der Engländer **Russell Norman** führt mehrere Restaurants in London, darunter sein erstes, das „Polpo“, mitten im In-Viertel Soho. Sein Herz hat er an Venedig verloren. In seinem neuen Buch hat er den authentischen Geschmack der Region und die kulinarische Identität der Stadt gesucht und gefunden. Er ist Mitherausgeber des Magazins *Esquire* und schreibt jeden Monat die Kolumne „The Accidental Cook“.



Rezeptauswahl für PR

Abdruck einer Auswahl frei im Rahmen der Buchvorstellung.

© Rezepte: Russell Norman, Fotos: Jenny Zarins, für die dt. Ausgabe Dorling Kindersley Verlag



S. 54 Bucatini mit Wurst und Ei



S. 66 Petersfisch mit Spargel und Basilikum



S. 68 Makrelen-Caponata



S. 94 Fenchel-Orangen-Salat mit Minze



S. 116 Malfatti mit Spinat und Ricotta



S. 138 Bellini-Sorbet



S. 158 Ribollita



S. 186 Involtini mit Schinken und Knoblauch



S. 200 Venezianische Kartoffeln



s. 208 Olivenölkuchen



S.292 Venezianischer Manhattan



S. 293 Espresso-Sambuca-Granita



Autorenfoto

Abdruck des Fotos frei im Rahmen der Buchvorstellung.

© Tom Dunkley





Kontaktinformationen

Weitere Kochbücher und mehr finden Sie auf unserer Website:

www.dorlingkindersley.de

Natalie Knauer

Leitung PR und Öffentlichkeitsarbeit

Telefon: 089-442326-241

natalie.knauer@dk-germany.de

Alle weiteren Ansprechpartner der Presseabteilung finden Sie [hier](#).

Über den DK-Verlag:

Die Dorling Kindersley Verlag GmbH ist die deutsche Tochter des internationalen Sachbuchverlags Dorling Kindersley Ltd. und gehört zur Verlagsgruppe Penguin Random House. Das Verlagsprogramm umfasst ein breites Spektrum an hochwertigen Lexika und Ratgebern zu den unterschiedlichsten Themen: Mensch und Natur, Geschichte und Musik, Garten, Essen und Trinken, Fitness und Wellness, Erotik und Partnerschaft, Eltern und Kind, Tiere, Hobby, Sport und Gesundheit, Reiseführer sowie Sach- und Spielbücher für Kinder.